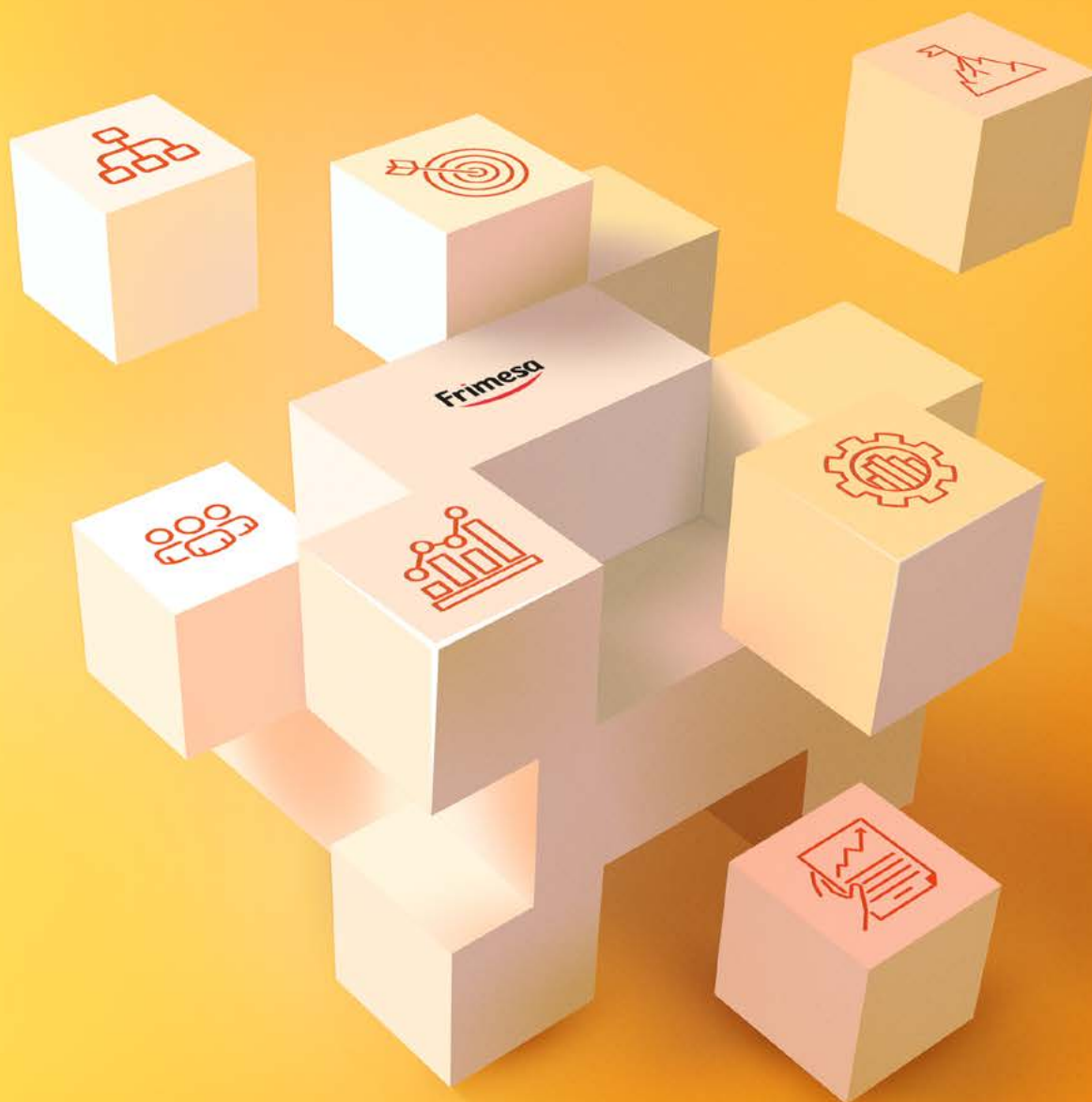


REVISTA Frimesa

Edição nº121 | Mar. Abr. 2025
www.frimesa.com.br



REESTRUTURAÇÃO DA FRIMESA:
CRESCIMENTO, COMPETITIVIDADE
E MARCA FORTE

Frimesa

FOGO & SABOR

Todo momento pode ser incrível.



Frimesa Fogo e Sabor traz uma linha completa de cortes suínos selecionados. São opções perfeitas para quem busca mais praticidade nos momentos de consumo, do churrasco e até mesmo no dia a dia, pois seus produtos podem ser preparados de diferentes formas, como grelha, forno e Air fryer.

frimesa.com.br

[f /FrimesaOficial](https://www.facebook.com/FrimesaOficial)

[ig /Frimesa](https://www.instagram.com/Frimesa)

PALAVRA DO PRESIDENTE

Caros Amigos,

Os desafios movem as empresas e as pessoas. Na atualidade, as mudanças contínuas e rápidas exigem readequações e ajustes constantes nas organizações.

A Frimesa iniciou o ano de 2025 com a execução de um plano de atualização na gestão estratégica e tática, com o objetivo de garantir suas metas de crescimento sustentável. Você acompanhará nesta edição as readequações realizadas de acordo com as diretrizes e objetivos de crescimento nos negócios de suínos e leite.

O primeiro trimestre foi de atividades intensas, que você poderá acompanhar nas diversas matérias constantes nesta edição.

Como previsto, a economia brasileira segue um caminho difícil para o setor produtivo, exigindo mais trabalho e atenção, especialmente nos custos financeiros e tributários.

Soma-se o ambiente externo com conflitos armamentistas, guerra tributária e radicalismos ideológicos.

Estamos navegando neste ano num mar de incertezas e inseguranças, que exigem um esforço maior e um preparo melhor de todas as empresas.

A Frimesa entendeu o desafio e está fazendo o sua parte para garantir a sustentabilidade e perenidade dela e de todos os envolvidos em suas cadeias produtivas.

Boa leitura a todos.
Atenciosamente,



Elias José Zydek
Presidente Executivo

SUMÁRIO



Mar.	14	Entrevista
Abr.	18	AGO
Ed. nº 121	20	Sala do Produtor

28	Dedicação Premiada
29	Talentos
34	Gestão de pessoas



www.frimesa.com.br

REVISTA Frimesa

Revista Frimesa é uma publicação da Frimesa Cooperativa Central, de circulação interna e distribuição gratuita.

Rua Bahia, 159 | Medianeira - PR | 85723-006

Fone: (45) 3264-8000

Site: www.frimesa.com.br

E-mail: midia@frimesa.com.br

CNPJ: 77.595.395/0001-47 | CAD-ICMS: 90150611-60

As matérias desta publicação podem ser reproduzidas, desde que citada a fonte.

Cooperativas filiadas: Cooperativa Agroindustrial Copagrill, Lar Cooperativa Agroindustrial, Cooperativa Agroindustrial Consolata - Copacol, C.Vale Cooperativa Agroindustrial, Primato Cooperativa Agroindustrial.

Presidente Executivo : Elias José Zydek.

Conselho de Administração: Elói Darci Podkowa, Irineu da Costa Rodrigues, Alfredo Lang, Valter Pitol, Anderson Léo Sabadin.

Conselho Fiscal: Marcelo Tracz, Claudinei Hafemann, Adriano José Finger, Elias Garcia, Gilberto Francisco Hernandes, Vilmar Fülber.

Área: Comunicação Institucional. **Jornalistas e Editoras Responsáveis:** Elimara Biesdorf - MTb 7958 e Elis D'Alessandro - MTb 7476. **Produção:** Kauã Felipe da Silva Valério. **Diagramação:** Laila Rodrigues. **Revisão:** Evelina Lemke Pereira. **Áreas Colaboradoras:** Comercial, Suprimentos Suíno e Leite, Fomentos Suíno e Leite das Cooperativas Filiadas, Gente e Gestão, Segurança e Saúde do Trabalho, Ergonomia, Exportação, Governança, Sustentabilidade, Riscos e Integridade e Laboratório. **Impressão:** Gráfica Tuicial. **Tiragem:** 11.000 exemplares.

08 | CAPA

Para alcançar um crescimento sustentável, com a meta de dobrar o faturamento até 2032 e fortalecer a marca, a Frimesa passa por uma reestruturação organizacional que visa agilidade, eficiência e maior competitividade no cenário globalizado e exigente.



A temporada de queijos finos começou

FRIMESA APOSTA NA TRADIÇÃO E TECNOLOGIA PARA OFERECER 18 VARIEDADES DE QUEIJOS, ALINHANDO SABOR, QUALIDADE E VERSATILIDADE PARA OS DIAS MAIS FRIOS DO ANO.

A produção de queijos é uma arte que atravessa gerações, unindo tradição e inovação. Na Frimesa, a combinação de tecnologia de ponta com ingredientes selecionados resulta em queijos especiais, reconhecidos pelo sabor e qualidade.

Desde 1992, a marca se destaca na fabricação de queijos nobres, ricos em proteínas e cálcio, ideais para diversas ocasiões de consumo. Com um portfólio

especial de 19 tipos, a Frimesa oferece opções que vão do café da manhã aos momentos mais sofisticados, sempre prezando pelo sabor e requinte.

Com a queda das temperaturas e a chegada do inverno, o queijo se torna um dos protagonistas à mesa dos brasileiros. A demanda cresce, impulsionando o consumo de pratos mais encorpados, como fondues, sopas, risotos e massas, além de harmonizações com vinhos.



CONHEÇA MAIS DOS
NOSSOS PRODUTOS.



Embora o frio predomine, o mercado de queijos aquece. Em 2021, os brasileiros consumiram aproximadamente 820 mil toneladas do produto, segundo levantamento da Tetra Pak. O país ocupa a quarta posição no ranking mundial, atrás da União Europeia, Estados Unidos e Rússia. Além disso, a indústria nacional de queijos absorve cerca de 40% da produção leiteira do Brasil, um número que segue em crescimento, ano após ano.

Considerado um alimento vivo, o queijo contém microrganismos benéficos responsáveis pela fermentação e maturação. Esses processos transformam os componentes do leite, desenvolvendo sabores e texturas únicas. Exemplo disso são queijos como Brie e Azul, que passam por maturação com fungos específicos, como *Penicillium candidum* e *Penicillium roqueforti*, conferindo características inconfundíveis a cada peça.

LINHA DE QUEIJOS ESPECIAIS E TRADICIONAIS FRIMESA:

1. PARMESÃO
2. PROVOLONE FRESCO
3. PROVOLONE CURADO E DEFUMADO
4. GOUDA
5. REINO
6. AZUL
7. BRIE
8. MUSSARELA
9. PRATO
10. MINAS PADRÃO
11. MINAS FRESCAL
12. COLONIAL
13. RICOTA
14. COALHO
15. SUÍÇO
16. EMMENTAL
17. ESTEPE
18. CHEDDAR
19. CREAM CHESSE



CAPA

O presidente executivo, Elias José Zydek, com as superintendências: Marcelo Cerino (Operações), Carlos Alberto Pereira (Administrativo Financeiro) e Rodrigo Fossalussa (Comercial)

REESTRUTURAÇÃO IMPULSIONA CRESCIMENTO

COM FOCO EM AGILIDADE, EFICIÊNCIA E COMPETITIVIDADE, A FRIMESA REDESENHA SUA ESTRUTURA ORGANIZACIONAL PARA ENFRENTAR OS DESAFIOS DO MERCADO E DOBRAR O FATURAMENTO NA PRÓXIMA DÉCADA

“Não é a mais forte das espécies que sobrevive, nem a mais inteligente, mas aquela que melhor se adapta às mudanças.” A célebre frase de Charles Darwin sintetiza com precisão a relevância da adaptabilidade em cenários de transformação — um princípio que norteia a atual reestruturação da Frimesa diante de um mercado dinâmico e altamente competitivo.

“Com um ambiente de negócios cada vez mais globalizado, tecnológico e exigente, a habilidade de ajuste tornou-se um imperativo estratégico para a sustentabilidade e o crescimento da Frimesa”, explica o presidente executivo, Elias José Zydek. Alinhada a essa realidade, a cooperativa iniciou o ano de 2025 promovendo uma das mais relevantes adaptações organizacionais de sua história com o objetivo de construir uma estrutura mais enxuta, responsiva e orientada para o crescimento sustentável no longo prazo.

O presidente destaca que, como uma das maiores empresas do setor de proteína animal e a quarta maior em suínos no Brasil, a Frimesa enfrenta uma pressão crescente por eficiência, resultado da intensa competição com os principais players do mercado. “A decisão de reestruturar a organização tem como objetivo alinhar nossa gestão aos modelos adotados pelas empresas líderes do setor”, afirma. Essa nova abordagem demanda maior fluidez em todos os processos, desde a tomada de decisão até a execução das práticas operacionais, garantindo agilidade, consistência e foco em resultados.

Em 15 de janeiro, Zydek comunicou a reestruturação à sua principal equipe de gestão, apresentando-a como essencial para o projeto de crescimento da empresa, que prevê a duplicação do faturamento até 2032, alcançando R\$ 15 bilhões, e uma produção de 23 mil suínos industrializados por dia. “Nosso propósito é gerar valor para a cadeia produtiva e responder com resultados para as nossas cooperativas filiais”, afirmou. A meta da empresa é fortalecer a marca no mercado interno que responderá por 70% das vendas enquanto a exportação 30%.

O presidente também enfatizou que a decisão de reestruturar é devido a necessidade de incorporar profissionais alinhados às exigências do presente. “A Frimesa construiu uma trajetória de 47 anos com desempenho excelente, marca sólida e o cumprimento de sua missão e objetivos, amparada por ferramentas de gestão e planejamento estratégico robustos. No entanto, para impulsionar nosso futuro e abraçar as novas demandas,

identificamos a necessidade de complementar nossa equipe com profissionais que tragam novas perspectivas e energia”, explicou.

A nova estrutura organizacional reduziu as divisões de quatro para três: Operações, Administrativa Financeira e Comercial. Essa mudança reconfigura o organograma, reorganizando divisões, áreas, setores e hierarquias. Além dessas divisões, a Diretoria Executiva terá como reporte direto as áreas de Assessorias Jurídica, Auditoria, Planejamento e as áreas de Qualidade e Segurança de Alimentos, Comunicação Institucional e Governança, Sustentabilidade, Riscos e Integridade.

Segundo Zydek, a reestruturação teve maior impacto na divisão comercial, com foco em uma gestão orientada para o mercado. “Contratamos um novo profissional com sólida trajetória no mercado de proteínas, cuja missão é entender os movimentos do mercado e da concorrência, conduzir o time comercial por uma cultura de metas, comunicar-se com os canais de vendas e promover a marca”, explicou.

O novo superintendente comercial, Rodrigo Fossalussa, integrou a Frimesa em janeiro, trazendo a expertise necessária para essas mudanças. Na nova configuração, a Divisão Comercial também incorpora a área de marketing e terá o desafio de implementar uma área comercial corporativa em São Paulo. “Precisamos estar mais próximos do grande mercado consumidor, com a meta de aumentar de 14% para 30% a participação das vendas da Frimesa no estado até 2030”, justificou Zydek (leia mais na página 14).

“Para impulsionar nosso futuro e abraçar as novas demandas, identificamos a necessidade de complementar nossa equipe com profissionais que tragam novas perspectivas e energia.”

Zydek



Superintendente de Operações:
Marcelo Cerino

Supervisor Gestão Ambiental:
Andrieli Schulz

Gerente PDI: Claudecir A. dos Santos

Gerente Industrial Lâcteos: Erivelto Costa

Supervisor Compras: Diego Meier

Gerente Logística: Fernando Antunes

Gerente Suprimentos: Luana Torres da Rocha

Gerente Industrial Carnes: Gerson Luis Elsenbach

Supervisor Almoxxarifados: Neri Crestani

Supervisor Apoio Logístico: Adilson Alles

Supervisor Planejamento Logístico:
Vanduir Bohnenberger

Compõem a equipe: Renato Teruel
(Gerente Logística) e Adeildo
Dias Pereira (Supervisor Energias
Renováveis)

OPERAÇÕES: MAIS PRODUTIVIDADE COM INTEGRAÇÃO E AGILIDADE

A nova Divisão de Operações resulta da unificação das antigas divisões Industrial e Logística Integrada, marcando um passo estratégico na busca por maior eficiência e sinergia entre áreas-chave. A reestruturação foi cuidadosamente planejada para otimizar recursos, acelerar a tomada de decisões e, principalmente, fortalecer a conexão entre pessoas, processos e resultados. Sob essa nova configuração, estão integradas as áreas de produção, manutenção, engenharia, supply chain e logística.

À frente da divisão está Marcelo Rodrigo Cerino, superintendente com seis anos de trajetória na Frimesa, anteriormente responsável pela Logística Integrada. Para ele, a mudança representa um avanço importante no alinhamento entre estrutura e estratégia: "O redesenho organizacional está diretamente conectado aos nossos objetivos estratégicos, pois cria as condições necessárias para um crescimento planejado. Fazemos isso respeitando nossos princípios cooperativistas, valorizando as pessoas e garantindo que todas as áreas atuem em sintonia com o propósito maior da Frimesa", destaca Cerino.

A mudança busca alcançar os objetivos da Frimesa, especialmente no que tange a otimizar processos, reduzir desperdícios, aprimorar a utilização de recursos e fortalecer a gestão por indicadores. "Mais do que um novo organograma, esta reestruturação representa um novo modelo de trabalho: mais integrado, colaborativo e com visão de conjunto", ressaltta Cerino. "O crescimento da Frimesa exige que nossas operações acompanhem esse movimento de forma eficiente, segura e sustentável. Precisamos ser uma operação forte, ágil e inteligente, capaz de entregar resultados com qualidade, otimizando processos e reduzindo desperdícios", completa.

Os diferenciais da Frimesa impulsionam a mudança e fortalecem o futuro promissor. "Temos uma marca forte, a maior e mais moderna planta de abates de suínos da América Latina e, principalmente, pessoas engajadas neste propósito", aponta Cerino ao afirmar que a Frimesa se destaca pela forte atuação no cooperativismo, onde se garante matéria-prima de qualidade, inovação, variedade de produtos com portfólio diversificado e sustentabilidade e saúde animal, adotando boas práticas sustentáveis na produção, garantindo um diferencial importante para os consumidores mais exigentes (leia na página 12).

// Mais do que um novo organograma, a reestruturação na Divisão de Operações representa um novo modelo de trabalho: mais integrado, colaborativo e com visão de conjunto. //

Cerino

TRANSFORMAÇÃO ADMINISTRATIVA FINANCEIRA

Sob a liderança do superintendente Carlos Alberto Pereira, a Divisão Administrativa Financeira tem como missão ser o suporte ao crescimento da Frimesa, garantindo processos administrativos atualizados, gestão financeira eficiente e a disponibilização de profissionais qualificados, alinhados às novas demandas da organização. A divisão é responsável pelas áreas de Finanças, Gente & Gestão, Controladoria, Tecnologia da Informação (TI), Pricing, Custos e Produtividade.

Com quase um ano de atuação na cooperativa, Pereira tem conduzido mudanças importantes que marcam a nova fase da divisão: "No setor financeiro, estruturamos a primeira operação de mercado de capitais da Frimesa, por meio da constituição de um FIDC (Fundo de Investimento em Direitos Creditórios), resultado de um estudo detalhado da carteira de recebíveis. Essa iniciativa foi fundamental para a redução da alavancagem e melhoria dos indicadores financeiros da companhia", explica o superintendente.

Outro destaque foi o reposicionamento estratégico da área de Gestão de Pessoas que passou a se chamar Gente e Gestão. A mudança foi orientada por um diagnóstico aprofundado da cultura organizacional e resultou na chegada de uma nova liderança em janeiro de 2025, com o objetivo de estruturar políticas e práticas alinhadas às transformações das demais superintendências.

Na Controladoria, a contratação de um profissional com perfil executivo reforça o papel estratégico da área. O objetivo é transformá-la em um pilar de suporte à tomada de decisões, atuando em temas como investimentos, orçamento, planejamento econômico-financeiro e estruturação de informações gerenciais.

Já na área de Pricing, a estruturação da equipe foi conduzida com o apoio de uma consultoria especializada. Um projeto piloto da nova política comercial foi implantado na filial São Paulo, em parceria com a Superintendência Comercial. A nova área será responsável por impulsionar a rentabilidade e eficiência da política de preços, utilizando ferramentas tecnológicas como o sistema Arker, voltado para a governança de contratos e verbas comerciais (leia na página 12).

As mudanças criam oportunidades para talentos internos e do mercado, promovendo troca de conhecimento, aprendizado mais rápido e fortalecimento da cultura de gestão na Frimesa.

Pereira

Superintendente Administrativo

Financeiro: Carlos Alberto Pereira

Gerente Gente e Gestão: Cinara Cazorla

Gerente Financeira: Eliane Ferlin

Gerente Controladoria: Elisson Cinelli

Gerente Produtividade: Joelber Zimmermann

Gerente Custos |

Pricing: Leandro Nichetti

Gerente TI: Thiago Algeri





NORTE DA DIVISÃO DE OPERAÇÕES

Os desafios da Divisão de operações é focar em eficiência, sustentabilidade, tecnologia, gestão de custos e talentos para superar os desafios futuros e alcançar seus objetivos de crescimento no mercado.

Indústria: o desafio é aumentar a eficiência operacional com foco na implantação da cultura Lean Manufacturing Lean, reduzir desperdícios e otimizar a produtividade. Isso envolverá a otimização da capacidade instalada, o ajuste de escalas e processos, e a implementação de um PCP robusto integrado ao S&OP para controle preciso da produção diária.

Logística: a prioridade é reduzir o lead time logístico por meio da revisão de rotas, aumentar a previsibilidade e integração com o planejamento de produção. Busca-se também internalizar a infraestrutura de armazenagem ("primarizar"), focando na absorção das atividades de estoque e separação dos CDs para melhorar a performance.

PD&I – Pesquisa, Desenvolvimento e Inovação: o objetivo é reduzir o time-to-market de novos produtos, integrando de forma mais eficiente as áreas de marketing, industrial e qualidade. Além disso, incentivar a cultura da inovação nas plantas industriais, valorizando o conhecimento técnico da equipe de produção.

Gestão Ambiental: o foco é reduzir a geração de resíduos e aumentar a reciclagem através de programas em todas as unidades. Implementar ou expandir projetos de economia circular para reaproveitar subprodutos industriais, e promover a educação ambiental interna, engajando os colaboradores com metas ambientais claras.

Gestão de Energias: atuará na redução do consumo específico de energia (kWh/kg produzido) por meio de ações de eficiência energética. Paralelamente, buscará aumentar a participação de fontes renováveis (biogás, solar, PCH) na matriz energética da Frimesa além de desenvolver estudos de viabilidade para autoprodução e comercialização de excedentes de energia.



O FOCO DO ADMINISTRATIVO FINANCEIRO

A divisão Administrativa Financeira deve gerar informações relevantes e soluções estratégicas para contribuir com a Superintendência de Operações no desafio de produzir mais com menos, com a Superintendência Comercial no desafio de vender mais com maior rentabilidade e competitividade, e com a Presidência na governança de todos os processos de mudança em curso na empresa.

Gente & Gestão: atuará como guardião do clima organizacional e do desenvolvimento contínuo dos colaboradores, apoiando a empresa na transição cultural e na preparação das equipes para os novos desafios.

Controladoria: o desafio é operar com padrões de excelência compatíveis com auditorias "Big Four", fornecendo indicadores robustos e informações qualificadas para embasar as decisões estratégicas da companhia.

Financeiro: tem como meta manter sua atuação com disciplina, foco na redução do endividamento, rigor na alocação de capital e avaliação contínua de estruturas de financiamento mais eficientes.

Tecnologia e Informação (TI): desempenhará um papel fundamental na governança dos dados e na disseminação de soluções que aumentem a produtividade e a confiabilidade das decisões.

Pricing: será um diferencial competitivo, com forte atuação junto à área comercial para proteger e ampliar margens, otimizar o uso de verbas comerciais e fortalecer a política de precificação.

Custos: servir a empresa com informações precisas para contribuir com as áreas de pricing, planejamento comercial, operações e principalmente a tomada de decisão.

Produtividade: será reposicionada como um vetor de transformação, promovendo uma cultura de eficiência, com o uso de metodologias como Lean e a capacitação contínua das lideranças. 

Salames Frimesa.
Quem experimenta,
recomenda!

Frimesa



Os salames Frimesa vão muito bem com sanduíches, tábuas, petiscos, patês, e até mesmo em pratos quentes como massas, risotos e tortas. É um produto curado, feito geralmente com carne suína, bovina e o toucinho.

Quem experimenta,
recomenda.

frimesa.com.br

[f /FrimesaOficial](https://www.facebook.com/FrimesaOficial)

[i /Frimesa](https://www.instagram.com/Frimesa)

Rodrigo Fabiano
Fossalussa assume a
divisão implementando
um novo conceito para
a gestão comercial

VENDAS EM NOVO PATAMAR

NOVO SUPERINTENDENTE COMERCIAL INTEGRA REESTRUTURAÇÃO ESTRATÉGICA DA FRIMESA PARA PROMOVER SEU CRESCIMENTO E FORTALECER A PRESENÇA DA MARCA NO MERCADO.

Rodrigo Fabiano Fossalussa, novo superintendente da divisão comercial da Frimesa, aporta uma sólida experiência na área de vendas, liderança em estratégias e equipes em empresas do segmento de proteína animal. Seu principal desafio é dobrar o faturamento da cooperativa até 2032. Para atingir essa meta, ele planeja otimizar os recursos existentes, revisar as estratégias comerciais com base nos pilares de processos, pessoas e produtos e expandir os negócios, sempre priorizando as demandas do consumidor.

"Assumir este novo desafio é uma grande honra. Nosso foco é trazer um novo modelo comercial para suportar o crescimento, otimizar decisões e impulsionar o desenvolvimento e a presença da Frimesa nos canais de vendas", afirma Rodrigo Fossalussa. Com MBA em Administração, Negócios e Marketing (FGV) e MBA em Liderança, Inovação e Gestão 4.0 (PUCRS), o superintendente chega à Frimesa em um momento de reestruturação organizacional, alinhada ao plano de crescimento sustentável da empresa. Uma das novidades é a criação de uma estrutura Corporativa Comercial e Marketing, em São Paulo, capital.

Conheça o novo gestor, seus objetivos e planos para a divisão comercial. Confira:

Poderia compartilhar um pouco sobre sua trajetória profissional e os principais passos que o levaram até a Frimesa?

Minhas raízes estão em uma família de pequenos produtores rurais de Olímpia, no interior de São Paulo. Lá, aprendi muito, tive meu momento empreendedor dos 18 aos 22 anos, posteriormente trabalhei em transportadora e em uma empresa de sorvete, até que tive a oportunidade de ingressar em uma cooperativa do setor de alimentos, atualmente uma das maiores do segmento, como Supervisor de Vendas. Nessa organização, ascendi à posição de Gerente Comercial, o que me permitiu atuar em diversas regiões estratégicas do Brasil, incluindo o Centro-Oeste, o interior de São Paulo e o Nordeste, até chegar à gestão das regionais Centro-Sul e Sudeste, onde participei ativamente de significativos projetos estruturais, estratégicos e de expansão, como aquisições de marcas.

Em janeiro de 2025, você assumiu a liderança da divisão comercial. Considerando os objetivos da Frimesa, quais são os maiores desafios?

Nosso grande desafio será conduzir a Frimesa a um faturamento de R\$ 15 bilhões até 2032, otimizando seus recursos instalados, revisando as estratégias comerciais em Processos, Pessoas e Produtos, ampliando nossos negócios de forma sustentável e com foco no consumidor.



Estamos implementando um novo modelo de gestão comercial, com áreas de suporte para o crescimento da empresa, baseado em dados de mercado e melhores práticas. As novas áreas de Planejamento Comercial, Inteligência de Mercado, Trade Marketing e Marketing serão sediadas em São Paulo.

A sua chegada ocorre em um momento que a Frimesa está promovendo uma ampla reestruturação organizacional. Qual a sua visão sobre como essa nova estrutura contribuirá para o futuro da empresa e para o alcance de seus objetivos de longo prazo?

Acredito que a decisão do Presidente, Elias José Zydek, de evoluir a forma de atuação da Frimesa, foi muito acertada. A empresa, com sua trajetória de sucesso e liderança no segmento por mais de 47 anos, demonstra sua solidez. No entanto, para alcançar seus objetivos futuros, é crucial que a Frimesa se adapte à dinâmica acelerada e complexa do mercado atual, bem como, às exigências crescentes dos consumidores por conveniência e simplicidade na compra. Uma área de operações focada em produtividade e atendimento ao cliente, uma área administrativa/financeira com processos seguros e alinhados e uma área comercial atuante e orientada ao mercado serão fundamentais para os resultados dos próximos anos.

Poderia detalhar as principais mudanças implementadas na estrutura da área comercial e quais são as prioridades estratégicas dessa nova configuração?

Estamos estruturando um novo modelo Corporativo Comercial com áreas de suporte ao nosso crescimento e às demais áreas da empresa, por meio de dados de mercado e melhores práticas. Novas áreas como Planejamento Comercial, Inteligência de Mercado, Trade Marketing e Marketing (com foco em produto e consumo) estarão, em São Paulo, em nossa nova estrutura Corporativa Comercial. Essas áreas serão imprescindíveis para apoiar nossas decisões e impulsionar nosso crescimento nos próximos anos. Adicionalmente, estamos reestruturando a área comercial para fortalecer nossa proximidade com os clientes e alcançar os principais canais de vendas.



Em relação às pessoas, quais ações pretende implementar para desenvolver as competências da equipe comercial e promover uma cultura de metas que motive e engaje?

Adotaremos uma abordagem estruturada em três pilares fundamentais: capacitação, engajamento e reconhecimento. A capacitação e o desenvolvimento contínuos da equipe serão priorizados por meio de treinamentos e mentorias personalizadas. O engajamento será cultivado com metas claras e alinhadas à estratégia, reforçando o propósito individual no sucesso coletivo e por um ambiente colaborativo com comunicação transparente. O reconhecimento do mérito e das conquistas, através de um sistema meritocrático e feedbacks construtivos da liderança, será central. Para impulsionar uma cultura de alto desempenho e superação, monitoraremos a evolução por indicadores e ajustaremos as estratégias conforme necessário. Essa abordagem visa criar um ambiente de trabalho dinâmico, motivador e focado em resultados, onde cada membro da equipe se sinta valorizado e incentivado a alcançar seu potencial máximo.

Como você vê as novas tendências de mercado na área de alimentos e as mudanças no comportamento do consumidor? E como você vê hoje a Frimesa no mercado de alimentos?

Os mercados de proteína animal e lácteos estão em constante transformação, impulsionados por mudanças no comportamento do consumidor, inovações tecnológicas e preocupações ambientais.

Observamos um aumento na demanda por carnes premium e alimentos funcionais, com consumidores buscando cortes nobres, carnes maturadas e proteínas enriquecidas e funcionalidades. No setor lácteo, há uma valorização crescente de queijos especiais e maturados, além de derivados premium como iogurtes e manteigas. A praticidade e novos formatos de consumo, como embalagens individuais e porções menores, também são relevantes, assim como inovações em iogurtes proteicos e sobremesas lácteas saudáveis. De modo geral, o consumidor está mais exigente e informado, buscando informações sobre origem, nutrição e impactos ambientais, preferindo benefícios funcionais e conveniência na compra por diversos canais e demonstrando abertura para novidades. A Frimesa, como um dos principais players no mercado interno e externo de proteína animal e lácteos, possui uma marca forte e reconhecida regionalmente pela qualidade. Acredito que, com os novos movimentos estruturais e o engajamento de todos em atender cada vez melhor o consumidor, conquistaremos uma significativa participação de mercado nos próximos anos.

Quais indicadores chave de performance (KPIs) serão fundamentais na sua gestão da área comercial e como o acompanhamento desses dados garantirá o alinhamento das operações com os objetivos estratégicos da empresa?

Nossa gestão e decisão serão totalmente orientadas por dados e KPIs de controle, tendências e informações internas. Esse modelo alinha as operações comerciais aos objetivos estratégicos da Frimesa, garantindo foco em metas mensuráveis e relevantes em todos os setores. Isso permitirá atuar com previsibilidade, eficiência e inovação, otimizando processos, monitorando a satisfação do cliente e assegurando a competitividade.



Foto à esquerda:

Superintendência da Divisão Comercial:

Rodrigo Fossalussa (ao centro)

Gerente de Trade Marketing:

Fábio Lucca

Gerente de Marketing:

Eduardo Rizzo

Gerente de Planejamento e Inteligência de Mercado:

Diego Kaes

Foto à direita:

Gerente Regional Sul:

Carlos Roberto Martins

Gerente de Vendas Exportação:

Cleide Ferreira

Coordenadora Processos de Vendas:

Elizângela Krummenauer

Foto abaixo:

Gerente Regional SE/NO/NE:

Marcelo Foganholi



Quais são as estratégias específicas da sua gestão para expandir a presença da Frimesa, tanto no mercado interno quanto no mercado externo?

No mercado interno, nossa prioridade é consolidar e expandir nossa participação no Sul e Sudeste, ajustando o portfólio, segmentando canais e fortalecendo o relacionamento com os clientes. Paralelamente, intensificaremos nossa atuação em outras regiões de grande potencial, abrindo novas unidades de vendas de forma gradual. Para o mercado externo, identificamos oportunidades de crescimento na América do Sul e na Ásia, tanto em volume quanto na diversificação do mix de produtos. A expansão nesses mercados será gradual, dependendo de novas habilitações e análises estratégicas.

A partir de agora a superintendência comercial assume também a gestão de marketing. Quais são as novidades?

Nosso grande objetivo no Marketing é trazer para a marca Frimesa uma visão com foco em produto e consumo, criando uma identidade forte, com valores claros como qualidade, sustentabilidade e saudabilidade, associando a Frimesa a causas que engajam o público consumidor. Vamos iniciar um rebranding para rejuvenescer a imagem da marca e atualizar as embalagens, fortalecendo a conexão e a visibilidade no ponto de venda. Ampliaremos o marketing digital, definiremos o posicionamento de marca e produto por região, promoveremos lançamentos e exploraremos outros negócios focados na experiência de compra do consumidor atual.

Frimesa tem a meta de atingir R\$ 7,16 bilhões de faturamento neste ano. Como estamos em relação a este importante desafio?

Acredito que estamos no caminho. O primeiro trimestre

apresentou resultados positivos, ultrapassando o faturamento projetado, elevando a Frimesa a novo patamar. Para o segundo semestre, planejamos ampliar os abates e revisar nosso orçamento comercial, ajustando mix por região e otimizando nossos modelos de operação para acelerar as vendas, o que deverá contribuir significativamente para o resultado.

O que o atraiu para esta oportunidade na Frimesa, especialmente considerando sua longa trajetória anterior? E quais são suas impressões e sentimento em relação a esta nova fase?

Me senti motivado. Uma combinação de desafios e a coragem de deixar 18 anos na última empresa para buscar novos horizontes e um forte senso de propósito. Nos últimos dois anos, preparei-me intensamente para uma transição, investindo em gestão e inovação. A oportunidade na Frimesa, empresa que acompanho com admiração, surgiu como um alinhamento perfeito. A transparência da conversa com o presidente reforçou minha identificação com o momento e os desafios da Frimesa. Estou muito feliz e integrado, sentindo-me parte da equipe e ansioso para contribuir com o trabalho que temos pela frente. Como costumo dizer, bora lá! 🗨️



CONTAS APROVADAS

COOPERATIVA FECHA 2024 COM R\$ 6,5 BILHÕES DE FATURAMENTO. CONTAS SÃO APROVADAS EM ASSEMBLEIA ORDINÁRIA.

A Frimesa Cooperativa Central teve sua prestação de contas do ano de 2024 aprovada durante a realização da Assembleia Geral Ordinária – AGO, realizada no auditório da sede administrativa, em fevereiro. Com a presença dos delegados das cinco filiais: Lar, Copacol, C.Vale, Primato e Copagril, do presidente da Ocepar, José Roberto Ricken, e demais autoridades locais, a cooperativa fechou o ano com R\$ 6,5 bilhões de faturamento, um aumento de 7,5% em comparação com o ano de 2023.

Para o presidente-executivo da Frimesa, Elias José Zydek, o cenário global interferiu no consumo dos países e nas relações comerciais. No entanto, no segundo semestre, a atuação no mercado externo contribuiu para os resultados positivos da Frimesa. "Foi um ano de muita provação, difícil, mas que conseguimos superar com muito trabalho e apoio estratégico da indústria", esclarece Zydek.

No evento, também foi eleito o Conselho Fiscal para o novo ano, composto por: Antonio Freitas, da C.Vale; Olívio José Herrmann, da Copagril; Jakson Demetrio Lamin, da Lar; Luiz Antonio Della Valentina, da Copacol; João Teles Morilha, da C.Vale; e Alison Petermann, da Primato.

Para cumprir sua missão de "prover alimentos de valor

para as pessoas", a Frimesa, em 2024, alcançou um marco histórico na produção: 499.264 toneladas de produtos, distribuídos em 33 países e mais de 48.678 pontos de venda no Brasil. Contou com 12.504 pessoas empregadas diretamente.

O presidente da Ocepar, José Roberto Ricken, enalteceu os resultados positivos das cooperativas paranaenses que representam 64% das produções agrícolas do Paraná. "Fechamos os números do cooperativismo do Paraná com faturamento bruto de R\$ 205 bilhões e a proteína animal teve uma fatia importante nesse resultado. Geramos 164 mil empregos diretos. Por essa representatividade, continuamos na busca por investimentos e melhorias para nosso setor, transformando a realidade do agronegócio brasileiro", comemora.

Um momento que marcou a Assembleia foi a despedida de Inácio Carniel, Gerente de Controladoria. Por mais de 40 anos ele foi a voz que apresentava os relatórios e resultados financeiros da cooperativa. Emocionado, Inácio tomou a palavra ao final da reunião e relembrou toda sua história na Frimesa, saudando o atual presidente-executivo, Elias José Zydek, os ex-presidentes Valter Vanzella e Seno Lunkes e todos que contribuíram para sua trajetória profissional. Ao final de sua fala, o auditório aplaudiu, de pé, toda a história de Inácio, reconhecendo todo o esforço e dedicação à Frimesa.



PRESENTES no evento exibem o relatório.

DESEMPENHO FILIADAS:

LAR

2024 fechou com um recuo de 6,3% no faturamento da Lar Cooperativa Agroindustrial. Fatores como a quebra da safra de grãos no Mato Grosso do Sul e menor cotação dos preços influenciaram na queda. Mesmo assim, o valor distribuído para associados em sobras subiu 117,95%, passando da marca de R\$100 milhões, que foram distribuídos para os 14.156 cooperados, o que representa um crescimento de 3,9% em relação ao ano anterior.

C.VALE

A C.Vale fechou o ano com um faturamento de R\$21,98 bilhões, tendo R\$150 milhões à disposição dos associados em sobras, registrando um crescimento de 25% no valor disponibilizado para os cooperados, que foram 28.254 ao final do balanço.

PRIMATO

Também demonstrando crescimento, a Primato apresentou um faturamento de R\$1,5 bilhão,

crescimento de 7,4% em comparação a 2023. As sobras totalizaram R\$6,24 milhões, sendo depositadas no capital social dos cooperados, avaliado em R\$9,06 milhões.

COPAGRIL

Com um faturamento de R\$2,5 bilhões, a Copagril fechou o ano com um crescimento de 16,6% no quadro de sócios, chegando ao número de 7.500. Todos receberão as sobras que totalizaram R\$11,2 milhões.

COPACOL

A Copacol registrou recorde em faturamento no ano de 2024, crescendo 8% e chegando ao total de R\$10,6 bilhões, contando com a ajuda de boas safras para atingir o resultado recorde. As sobras também registraram uma alta histórica de 64%, totalizando R\$270 milhões que foram distribuídos aos 9.600 associados. 🍷



GERAÇÕES na suinocultura

O AMOR PELO CAMPO, ALIADO À TECNOLOGIA,
TRANSFORMAM A FAMÍLIA SIROTTI EM
PRODUTORES DESTAQUE NA SUINOCULTURA.

A UNIÃO de gerações e forças amplificou os resultados dos Sirotti

Um dos grandes desafios do homem do campo é despertar nos filhos o amor pela terra. Muitos não vislumbram o trabalho rural como objetivo profissional e optam em construir suas carreiras na cidade. Na contramão dessa realidade, a família Sirotti mostra como a união de gerações amplifica os resultados e garante a estabilidade para o futuro.

Nos primeiros anos, Lucas enfrentou desafios como a adaptação ao solo e ao clima, mas sua persistência e conhecimento técnico permitiram que ele transformasse a propriedade em um modelo de produtividade e eficiência. A região, conhecida por sua forte vocação agropecuária, oferece as condições ideais para atividades diversificadas como aves, grãos e peixes, que fazem parte da produção da família.

Mesmo com todas essas opções, o maior destaque da produção dos Sirotti são os suínos. As duas pocilgas, construídas recentemente, contam com sistema de ração inteligente, bebedouro e correntes para a diversão dos 3000 suínos alojados. Cada baía é higienizada diariamente. Lucas, o filho, conta que a suinocultura ajudou em outras partes da propriedade. "Os dejetos dos suínos estão tendo um resultado fantástico na adubação da nossa terra, o que a fez produzir mais", comemora.

A Frimesa presta apoio aos suinocultores por meio de seus técnicos, reconhecendo os melhores com o prêmio "Suíno Certificado". Além disso, oferece acesso a mercados e tecnologias que elevam e qualificam a produtividade. "A união das cooperativas é o mais fundamental. Ter a Frimesa à disposição, sempre que a gente precisa, não tem preço. Essa união é quem faz a força. Receber a certificação é uma honra", destaca Lucas.

O trabalho na granja é feito por muitas mãos. Glaucia e Nelson, o casal de caseiros que cuida da propriedade, são peças fundamentais no dia a dia. Com dedicação e cuidado eles garantem que todas as atividades, desde a alimentação dos animais até a manutenção das instalações, sejam realizadas com excelência.

Para o orgulho do pai, Lucas já demonstra o mesmo amor e dedicação pelo campo e tem planos de expandir a produção de suínos e investir em novas tecnologias. Ele representa a continuidade de um legado que começou com o pai e que promete se perpetuar por muitas gerações.

A história da família Sirotti é um exemplo de como a união, a dedicação e o apoio das cooperativas podem transformar desafios em oportunidades. Com raízes profundas na terra e olhos voltados para o futuro, eles mostram que o campo é, sim, um lugar de prosperidade e realização. 🌱



COOPERATIVA:

Copacol

ATIVIDADE:

Suinocultura
3000 suínos

SINÉSIO E LUCAS gerenciam o futuro da propriedade, investindo em tecnologia e novas técnicas

Segurança dos alimentos: do campo à mesa.

SUÍNOS de produtor
parceiro da Frimesa

A FRIMESA ATUA EM TODAS AS ETAPAS DO PROCESSO PARA GARANTIR QUE O PRODUTO CHEGUE SEMPRE COM A MELHOR QUALIDADE PARA O CONSUMIDOR.

O crescimento populacional tem impulsionado o aumento do consumo de produtos cárneos globalmente. De acordo com a Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura (FAO), espera-se que o consumo mundial de carne cresça em 14% até 2030. Nesse cenário, a produção de suínos desempenha um papel essencial na segurança alimentar mundial, especialmente com a crescente demanda por proteínas de origem animal.

Contudo, garantir a segurança dos alimentos na suinocultura vai além da simples produção, pois envolve uma série de práticas que começam no campo. Um dos pilares do programa de certificação interna da Frimesa, o Suíno Certificado, é a segurança dos alimentos, a qual deve se iniciar desde a criação dos animais nas propriedades rurais. Para isso, é necessário que haja um cuidado especial por parte dos produtores realizando o monitoramento constante das instalações, sendo a manutenção das telas de isolamento dos barracões considerada um dos pontos críticos, até um manejo de medicação adequado, garantindo que os suínos não tenham acesso a corpos estranhos que possam ser ingeridos ou penetrados, o que poderia levar à contaminação dos alimentos, ocasionando um perigo físico.

Nas granjas certificadas, por exemplo, são afixados encartes orientativos em locais de fácil visualização, detalhando os procedimentos a serem seguidos em caso de quebra de agulha durante o manejo de medicamentos. Isso assegura que, ao ocorrer qualquer desvio no processo, o animal afetado

seja devidamente identificado e o corpo estranho possa ser rastreado até sua retirada no frigorífico.

Outro aspecto crucial de monitoramento na rotina é o uso correto de medicamentos. Os produtores devem manter um receituário veterinário especificando as moléculas autorizadas, a posologia e os períodos de carência dos medicamentos. Isso visa evitar o uso indiscriminado de antibióticos e garantir que os períodos de carência sejam rigorosamente respeitados, prevenindo que animais sejam abatidos sem o cumprimento das exigências legais.

Além disso, a educação continuada e os treinamentos periódicos para os produtores são essenciais para a implementação efetiva das melhores práticas de segurança dos alimentos. A conscientização sobre a importância deste tema não se limita à gestão, mas também envolve todos os colaboradores no processo de produção, formando uma rede de proteção à saúde pública. A inovação, educação, sustentabilidade e rigor no manejo são essenciais para que a suinocultura continue a ser uma atividade produtiva eficiente, segura e responsável, atendendo, tanto a crescente demanda por proteínas de qualidade quanto a proteção da saúde pública e do meio ambiente.

Importante lembrar: A segurança dos alimentos na produção de suínos, portanto, refere-se à garantia de que os produtos suínos sejam seguros para o consumo humano, livres de contaminantes das diferentes origens (física, química e biológica) e doenças.

Texto escrito pela Médica Veterinária Karoline Clombelli Jobim.

ASSOCIADOS votando
nos temas da Assembleia

Assercoop e Cotrasul apresentam balanço

O BALANÇO DO ANO DE 2024 FOI APRESENTADO PARA OS ASSOCIADOS DA ASSERCOOP E DA COTRASUL NO DIA 27 DE FEVEREIRO.

Em Assembleia realizada na Frimesa, os associados da Cotrasul Cooperativa de Consumo e da Associação de Funcionários da Frimesa (Assercoop) receberam o balanço do ano de 2024. A Assercoop foi a primeira a realizar seu balanço financeiro, que foi aprovado com unanimidade pelos presentes. O ano se destacou pelos eventos promovidos pela associação, como a Festa Flashback, Desafio do Risoto, Festival de Torneios e a programação inédita em comemoração ao Dia das Crianças. Também foi destaque a ampliação da academia, oferta de aulas de Karatê e Pilates e o início da prática de futebol suíço aos associados, incluindo o "Quartão das Mulheres", onde as associadas têm espaço reservado para a prática do futebol suíço.

O presidente executivo da Frimesa, Elias José Zydek, se fez presente no evento e falou sobre a importância da associação "Ter uma associação como a Assercoop é um diferencial muito grande para a Frimesa. Esse tipo de estrutura nos ajuda com qualidade de vida dos colaboradores e ter ela a disposição da Frimesa sempre é fantástico. Parabéns a todos", exclamou Zydek.

A Assembleia da Cotrasul começou logo em seguida, numa ocasião muito especial: Essa era a última vez que o Gerente de Controladoria da Frimesa, Inácio Carniel, presidia a reunião. Ele, junto com o então conselho de administração, apresentou as melhorias feitas no espaço físico da Cooperativa, que recebeu uma nova empilhadeira e a instalação de novos ares-condicionados, destacou os festivais de descontos, que chegaram à 30% e impulsionaram a participação dos associados, leu o relatório financeiro do ano de 2024 que mostrou um aumento no faturamento e coordenou a eleição de um novo conselho de administração e um novo conselho fiscal da Cotrasul.

Os novos Conselhos de Administração e Fiscal da Cotrasul serão formados por:

CONSELHO FISCAL

Elisa Fredo – Efetivo
Maraisa Back – Efetivo
Patrícia Vincenzi Lauer – Efetivo
Ilson Antonio Sassi Junior – Suplente
Kelly Thums – Suplente
Marcio Leonisio da Silva – Suplente

CONSELHO DE ADMINISTRAÇÃO

Tânia Teresa Rosa Bernardi – Diretora Presidente
Leandro Jose Nichetti – Diretor Vice-Presidente
Naieli Mücke – Diretora Secretária

CONSELHEIROS

Fabricio Carlos Bassetto
Graziele da Rosa
Sílvia Andrea Padilha

GERENTE

Carlos Frandoloso

Presidente do Cotrasul pelos últimos 21 anos, Inácio foi homenageado pelo Presidente Executivo da Frimesa, Elias José Zydek, que agradeceu sua trajetória à frente da cooperativa e destacou os grandes feitos de sua gestão. A nova presidente da Cotrasul, Tânia Teresa Rosa Bernardi, também fez um emocionante discurso onde relembrou momentos da trajetória de Inácio. 

A **FRIMESA** investe em seus laboratórios para a garantia da qualidade do produto.

A importância dos laboratórios Frimesa na produção alimentícia

OS LABORATÓRIOS DA SEDE ADMINISTRATIVA
CONQUISTARAM IMPORTANTE RECONHECIMENTO NACIONAL.

Os laboratórios da Frimesa possuem estruturas modernas, com ambientes controlados e fluxos organizados, permitindo a manipulação segura de amostras, minimizando qualquer risco de contaminação. Também contam com equipes qualificadas e treinadas que asseguram que apenas alimentos seguros sejam comercializados. Além de monitorar a qualidade dos produtos em praticamente todas as etapas de processamento, os laboratórios contribuem ativamente para a identificação de falhas nas Boas Práticas de Fabricação (BPFs), prevenindo riscos que possam comprometer a segurança alimentar. Outro papel

essencial é o suporte ao desenvolvimento de novos produtos e à equipe técnica no campo, permitindo decisões rápidas e eficazes.

A qualidade e confiabilidade das análises seguem os princípios da norma ISO 17025/2017. Todas as fábricas da Frimesa são auditadas anualmente para garantir o cumprimento dessas exigências, assegurando a precisão e segurança dos resultados laboratoriais. Todos os anos, os profissionais participam de treinamentos internos e externos, além de programas comparativos entre laboratórios e testes de proficiência, garantindo ainda mais confiabilidade ao sistema de análises da Frimesa.

SUSTENTABILIDADE E RESPONSABILIDADE SOCIOAMBIENTAL

Os laboratórios da Frimesa também monitoram a qualidade da água utilizada no processamento dos alimentos e dos efluentes gerados durante o processo. Esse processo analítico é essencial para medir a eficiência do tratamento dos dejetos e garantir a correta destinação dos resíduos, atendendo a todas as exigências legais e reforçando o compromisso da empresa com a sustentabilidade.

A equipe conta, atualmente, com 84 profissionais dedicados, distribuídos entre as unidades fabris. Algumas dessas unidades operam em três turnos para atender à demanda, realizando, em média, 3.344 análises diariamente. Cada

setor dentro da Frimesa desempenha um papel essencial para o crescimento e sucesso da empresa. O trabalho dos laboratórios, aliado ao esforço coletivo de todas as equipes, fortalece a qualidade dos produtos e reafirma o compromisso da Frimesa com seus consumidores.

E todo o esforço, aliado com a competência técnica, levaram o laboratório da Sede, em Medianeira, a obter, pelo quarto ano consecutivo, o reconhecimento de qualidade da Rede Metrológica do Rio Grande do Sul, órgão referência no tema. O objetivo é, até 2026, expandir o reconhecimento para a Unidade de Assis Chateaubriand (UFA). 🗨️



Frimesa para o mundo

DESDE A ÁSIA ATÉ AS AMÉRICAS, DE CAMINHÃO OU A NAVIO, OS PRODUTOS FRIMESA CHEGAM A 35 PAÍSES E 4 CONTINENTES.

Prover alimentos de valor para as pessoas é a missão da Frimesa. Todos os dias, vários produtos são provados e aprovados no Brasil inteiro, onde a marca desponta na preferência pelo sabor e pela qualidade. No entanto, essa presença não é exclusividade para os brasileiros. O mundo também conhece e prefere o portfólio da Frimesa! Mais de 35 países em quatro continentes recebem itens do portfólio, 13% a mais que em 2024!

Tudo isso se torna possível pela Exportação, que é a união entre várias equipes e setores em prol do processo. Na Frimesa, atualmente, esse canal é responsável por 25% do faturamento. Ela conduz todas as etapas, desde a saída das fábricas até a chegada aos portos internacionais. Os cortes suínos in natura são os principais produtos vendidos pela Frimesa no exterior. Na Ásia, por exemplo, existe uma alta demanda por miúdos suínos, como pés, orelhas, reto, estômago e até mesmo língua. Para atender a essa demanda, o produto final é elaborado, dentro da viabilidade industrial e de custos, de acordo com os requisitos dos mercados, avaliada em conjunto com os parceiros e clientes no destino final, garantindo que a mercadoria atenda aos padrões pedidos e, assim, assegurem a qualidade da entrega.

No fim das contas, o que move a Frimesa é algo essencial: alimentar pessoas, seja no Brasil ou no outro lado do mundo, com o mesmo sabor e dedicação de sempre. 🗣️

SALA DE EXPORTAÇÃO

da Frimesa com as bandeiras de países em que chegam os produtos



ZYDEK apresenta case de sustentabilidade da Frimesa para autoridades e especialistas.

Frimesa representa o cooperativismo em evento

O PRESIDENTE-EXECUTIVO APRESENTA CASE DE SUSTENTABILIDADE EM SEMINÁRIO DO BNDES.

Em 10 de abril, a Frimesa, por meio de seu presidente-executivo, Elias José Zydek, representou o cooperativismo agroindustrial em seminário promovido pelo Banco Nacional de Desenvolvimento Econômico e Social (BNDES) em parceria com a Organização das Cooperativas Brasileiras (OCB). Com o tema "O impacto do cooperativismo no desenvolvimento do Brasil e o apoio do BNDES", os presentes debateram sobre o futuro do cooperativismo, seu papel na economia nacional e investimentos para fortalecer o setor.

Realizado no Rio de Janeiro, o evento contou com a presença de mais de 170 autoridades e especialistas, como o Presidente do BNDES, Aloizio Mercadante, e o Presidente da OCB, Márcio Lopes de Freitas. O seminário teve dois painéis

onde os representantes de cooperativas apresentaram sobre os temas determinados. A Frimesa participou do segundo painel, que tinha o tema "O cooperativismo de produção agroindustrial e o desenvolvimento sustentável".

Moderado pelo diretor do BNDES, José Gordon, Zydek exibiu o alinhamento da Frimesa com a Agenda ESG e o investimento feito em sustentabilidade na cooperativa. Na oportunidade, destacou a importância da união no cooperativismo. "O cooperativismo organizado é a melhor forma de termos desenvolvimento sustentável em todas as comunidades brasileiras", afirmou o presidente, ao responder a questionamentos sobre as iniciativas da Frimesa. 🟢

HOMENAGEM

CACIOPAR entrega comenda para o presidente da Frimesa



Arquivo Frimesa

Zydek recebe comenda

A HOMENAGEM HYLO BRESOLIN, CEDIDA PELA CACIOPAR, RECONHECE A CONTRIBUIÇÃO NO DESENVOLVIMENTO DA REGIÃO OESTE.

O presidente-executivo da Frimesa, Elias José Zydek, foi homenageado no último encontro da Coordenadoria das Associações Comerciais e Empresariais do Oeste do Paraná (Caciopar) pelo importante trabalho realizado em prol do desenvolvimento econômico da região Oeste do Paraná. A coordenadoria das Associações Comerciais e Empresariais do Oeste do Paraná (Caciopar) realizou a posse festiva da nova diretoria no Tuiuti Esporte Clube, em Cascavel, e, na oportunidade, entregou a Comenda Hylo Bresolin ao empresário Elias José Zydek, tornando-se o nono comendador da coordenadoria. Ela é uma homenagem às autoridades empresariais que contribuíram, significativamente, para o desenvolvimento e o crescimento da região.

Em seu discurso, Elias agradeceu o reconhecimento e lembrou o legado do patrono do prêmio Hylo Bresolin. Ele também aproveitou a oportunidade para expressar a sensação de dever cumprido referente a sua participação na Caciopar,

integrando diferentes núcleos empresariais e dialogando com as principais lideranças do agronegócio. "Então, discutir programas estruturantes, projetos de governo, projetos de média e longa visão, de longo prazo, foram coisas que começaram a ser rotina dentro desses grupos, dessas entidades. E as conquistas têm sido importantes. O Hylo foi uma grande inspiração e alguém que deixou marcas profundas no meio empresarial do Oeste e do Estado. Estou muito feliz com esse reconhecimento, que carregarei com imenso orgulho", afirmou Elias.

Lucas Eduardo Ghellere, que deixou a presidência da Caciopar, reforça a importância dos trabalhos de Zydek à frente de grandes entidades. "Elias teve uma atuação implacável na defesa do desenvolvimento da região e do Brasil, participa ativamente do Programa Oeste em Desenvolvimento, Caciopar e muitas outras. Obrigado por todo apoio e incentivo. Ele congrega todas as características que o fundador Hylo trouxe para dentro do sistema associativista", finaliza.

SOBRE ELIAS JOSÉ ZYDEK

Nascido em Alecrim (RS) no dia 12 de junho de 1951, Elias José Zydek é casado com Dirce Zydek e pai de Diele e Diogo. Ele é formado em Engenharia Agrônoma pela Universidade Federal de Santa Maria (UFSM) e tem especialização em Planejamento e Gestão de Negócios pela Pontifícia Universidade Católica do Paraná (PUC-PR). Após passagens pela Emater (1974-1975) e Copersabadi (até 1978), Elias ingressou na

então Central Sudcoop (hoje Frimesa) como responsável pela divisão técnica agropecuária, desempenhando papel crucial na fundação da cooperativa e na aquisição do Frigorífico Frimesa. Ele liderou a superintendência industrial até 1997 e, em seguida, assumiu a diretoria executiva, culminando com sua nomeação como presidente executivo da Cooperativa Central em 2023.



Dedicação Premiada

FRIMESA PREMIA A ASSIDUIDADE E DEDICAÇÃO DE SEUS COLABORADORES.

VENCEDORES da UFM de Março recebem a premiação

O bem-estar do colaborador é um princípio fundamental da Frimesa como cooperativa. Estar em sintonia com ele é entender suas carências e buscar soluções para seus problemas dentro do trabalho. Para reconhecer o empenho diário e fortalecer a produtividade, a Frimesa estreou uma nova premiação: "Dedicação Premiada".

A iniciativa está contemplando os colaboradores das áreas de produção das unidades industriais de carnes de Medianeira, Assis Chateaubriand e Marechal Cândido Rondon e das áreas industriais de laticínios de Matelândia e Marechal Cândido Rondon, que poderão concorrer a seis motos Okm Honda CG 160 Start e 132 cestas de produtos Frimesa, contendo 31 itens cada,

no valor de R\$ 500,00. A campanha ocorre de 1 de fevereiro a 31 de dezembro de 2025 e as regras estão veiculadas ao projeto de benefícios 'Você Faz Faltas', ou seja, o colaborador deve cumprir as regras do benefício para ter seu número de crachá inserido nos sorteios.

A 'Dedicação Premiada' será dividida em duas fases, sendo a primeira quando serão sorteadas três motos no dia 1º de julho de 2025. Na segunda fase serão sorteadas mais três motos com data de sorteio no dia 2 de janeiro de 2026. Além disso, serão sorteadas mensalmente, sempre no quinto dia útil, 12 cestas.

As cestas mensais dos meses de Março e Abril já foram sorteadas e esses foram os contemplados!

SORTEADOS DE MARÇO:

Unidade de Laticínios de Matelândia (UFLM)
IGNES KNISPEL - Seção: Iogurte Copo.

Unidade de Queijos de Marechal Cândido Rondon (UFQ)
MARCIO GLEIDYS SOUZA DE ALMEIDA - Seção: Câmara Parmesão.

Unidade Frigorífica de Marechal Cândido Rondon (UFR)
VAGNER PAES BENEVIDES - Seção: Expedição

Unidade Frigorífica de Assis Chateaubriand (UFA)
GUILHERME NOZELA RICCI - Seção: Controle de Qualidade
IRENE NEVES - Seção: Defumados
JEFERSSON XIRELLES GEHLEN - Seção: Embalagem Congelados
NATALINO MARQUES - Seção: Bem Estar Animal

Unidade Frigorífica de Medianeira (UFM)
MARCELO GOLINSKI - Seção: Cortes
FRANK ZANE MENEGAZZI - Seção: Mecânica Frigorífica
JAILTON MARTINS DE OLIVEIRA - Seção: Presuntaria
LEONARDO ARAUJO CARVALHO - Seção: Expedição
ROBSON GONÇALVES DO AMARAL - Seção: Cortes

SORTEADOS DE ABRIL:

Unidade de Laticínios de Matelândia (UFLM)
ADRIANO ARAUJO DE JESUS - Seção: Produto Acabado

Unidade de Queijos de Marechal Cândido Rondon (UFQ)
BRUNO GALVÃO - Seção: Formulação

Unidade Frigorífica de Marechal Cândido Rondon (UFR)
EDNA SANTANA MACIEL - Seção: Higiene Externa

Unidade Frigorífica de Assis Chateaubriand (UFA)
ARLIR MENDES DOS SANTOS TASCA - Seção: Triparia
JOSINEIA APARECIDA DE SOUZA - Seção: Lavanderia
THAIS MAYARA DOS SANTOS DE SOUZA - Seção: Laboratório Abate
CAMILA DOS ANJOS SANTOS - Seção: Embutidos Frescais

Unidade Frigorífica de Medianeira (UFM)
LEILA BORGES DE BARROS - Seção: Higiene Interna
MARINEUSA WESSLER DA LUZ - Seção: Refeitório
VANESSA AP. DOS SANTOS - Seção: Embalagem Industrializados
JAMISON DOS REIS RIBEIRO - Seção: Cortes
LIZ CAROLINA LEON MIRANDA - Seção: Montagem

Frimesa

DEDICAÇÃO PREMIADA

Agora, os colaboradores das áreas produtivas Frimesa têm mais benefícios e chances de **CONCORRER A PRÊMIOS.**

*AÇÃO VÁLIDA DE FEVEREIRO A DEZEMBRO DE 2025.



6
motos 0km

Honda CG 160 Start

- FALTA,
+ PRODUÇÃO,
+ PRÊMIOS



COM 31 ITENS

132
cestas
de produtos
Frimesa

Talento para engajar

INTEGRAÇÃO DIVERTIDA E ACOLHEDORA MARCA INÍCIO DOS NOVOS COLABORADORES DA UNIDADE DE ASSIS CHATEAUBRIAND.

O primeiro dia de trabalho é crucial para a adaptação dos novos colaboradores à cultura, aos processos e às expectativas da empresa. Para torná-lo mais acolhedor e positivo, a área de Gestão de Pessoas da unidade Assis Chateaubriand conta com o bom humor e a criatividade do assistente administrativo Gabriel Raimundo dos Santos para promover uma integração diferenciada.

Santos idealizou soluções para transformar o primeiro dia de trabalho dos novos colaboradores. Essa iniciativa é resultado de pesquisa e observações e inclui dinâmicas e gincanas para tornar o dia especial. O principal desafio, a adaptação inicial à rotina, é superado pelo ótimo humor e alto-astral contagiante do assistente, que recepciona os colaboradores na guarita e os acompanha ao auditório.

A integração é dividida em dois momentos distintos: no período da manhã ocorre a apresentação das normas da Frimesa e orientações da área de Gestão de Pessoas, seguida pelas instruções das demais áreas. À tarde, Santos retoma a interação com o grupo dos novos colaboradores com um propósito singular e que ele resume em uma palavra-chave: "Propósito". Ele estimula a reflexão dos colaboradores com a provocação:

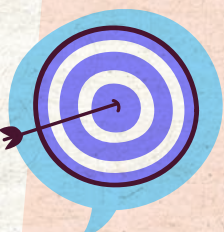
"Qual é o seu propósito aqui?"





Compartilhando exemplos de sua trajetória profissional e pessoal na unidade, Santos inspira os recém-chegados e aplica princípios da psicologia para criar uma conexão genuína com sua mensagem.

Logo após sua fala, seus assistentes preparam os balões e Santos promove um show protagonizado pelos novos colaboradores. Com desenvoltura de um apresentador experiente, ele envolve os participantes em brincadeiras, atividades dinâmicas e muita animação.

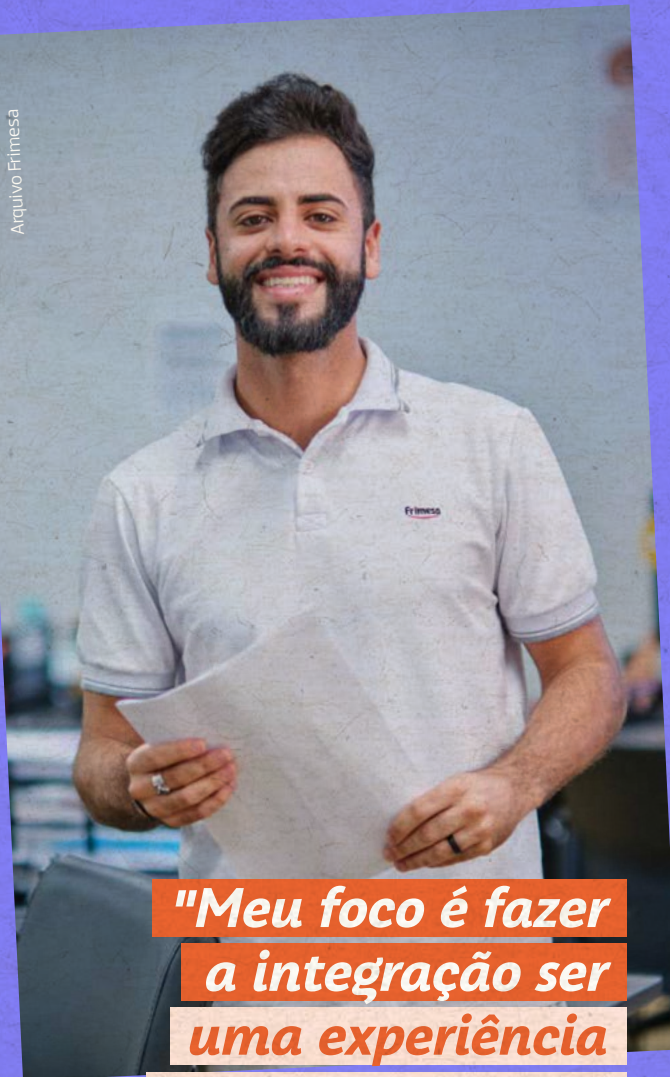


“Hoje eu os vejo voltando para casa, após a integração, com vontade de cooperar com a Frimesa, com vontade de ser Frimesa e isso me motiva cada vez mais”,

exclama Gabriel, que compartilha com orgulho fotos de todas as suas turmas nas redes sociais. Radiantes, os colaboradores encerram seu primeiro dia com um sorriso, resultado da acolhida do “mago da alegria”, que aguarda ansiosamente o próximo grupo.

Admitido inicialmente para o setor de Almoxarifado de Peças em 2022, antes mesmo da inauguração da Unidade, Santos auxiliou na limpeza e montagem do espaço. Cursando Psicologia, destacou-se nas atividades relacionadas à motivação e logo integrou a equipe da área de Gestão de Pessoas da unidade. 🍷

Arquivo Frimesa



“Meu foco é fazer a integração ser uma experiência valorosa e alegre, que tenha sentido e traga motivação, através da minha fala e as dinâmicas que fazemos.”



3

Frimesa investe em subestação própria

Com o objetivo de aliviar o fornecimento de energia para a cidade de Medianeira (PR) e acompanhar a crescente demanda da indústria, a Frimesa iniciou a construção de uma subestação de energia elétrica própria. A estrutura está sendo instalada nas proximidades da área verde da Unidade Frigorífica da cooperativa e representa um investimento de aproximadamente R\$ 18 milhões.

A nova subestação permitirá uma economia de até 32% no custo do kilowatt para a Frimesa e deve contribuir com a estabilidade energética da região. A previsão é que o projeto seja concluído até outubro de 2025. Após sua finalização, a subestação será transferida para a Copel (Companhia Paranaense de Energia), passando a integrar o sistema elétrico oficial do estado.

Segundo o presidente executivo da Frimesa, Elias José Zydek, a iniciativa representa um avanço importante. "Os benefícios para a empresa são maior estabilidade na rede e diminuição das quedas de energia que, muitas vezes, comprometem a produção, além da possibilidade de expandirmos nossas atividades", destaca.

A construção da subestação também incluiu ações de sustentabilidade e responsabilidade ambientais voltadas à mitigação de impactos. A remoção parcial da cobertura vegetal foi realizada com autorização ambiental e compensação florestal. O projeto ainda prevê monitoramento contínuo e ações de recuperação da área. 🗨️



ASSERCOOP UFQ promove bingo no Dia da Mulher

O Mês da Mulher na Frimesa foi marcado por uma série de atividades voltadas à valorização e bem-estar feminino. Um dos destaques da programação foi o bingo especial realizado na tarde do dia 29 de março, promovido pela Associação Esportiva e Recreativa Frimesa de Marechal Cândido Rondon (ASSERCOOP).

O evento reuniu cerca de 80 participantes, entre colaboradoras da Frimesa, moradoras da comunidade e familiares, que se divertiram e concorreram a diversos prêmios. A tarde foi marcada por momentos de risadas, descontração e reforçando o espírito de integração e celebração da data. 🗨️



Encontro GAET na Frimesa

No último dia 27 de março, a Frimesa recebeu, em sua Sede Administrativa em Medianeira, um workshop organizado pelo Sindicato e Organizações das Cooperativas do Estado do Paraná – Sistema OCEPAR, por meio do Grupo de Acompanhamento e Estudos Tributários (GAET) sobre a Reforma Tributária. O evento contou com a participação de representantes de várias cooperativas. Os participantes tiveram um bate-papo com o representante da Receita Estadual do Paraná, Juliano Binder, e uma conversa online com Marcos Flores, Assessor da Receita Federal. Também estiveram presentes no evento o delegado da Receita Estadual em Cascavel, James Vanin de Andrade, e o auditor fiscal de Cascavel, Pedro Marcomini, que também conversaram com os participantes ao final do evento. 🗨️



Frimesa renova parceria com instituições que apoiam pessoas com deficiência em Medianeira

No dia 27 de janeiro, a Frimesa renovou sua parceria com a AMESFI (Associação Medianeirense de Surdos) e a AMEDEF (Associação Medianeirense dos Deficientes Físicos). A iniciativa reafirma o compromisso da cooperativa de ajudar o próximo e a valorização da comunidade, alinhando-se a um dos princípios fundamentais do cooperativismo.

As duas instituições desempenham um papel essencial na promoção da educação, da saúde e da inclusão das pessoas com deficiência no município. Por meio de ações contínuas, a AMESFI e a AMEDEF contribuem para a dignidade, o desenvolvimento e a autonomia dos seus atendidos.

A renovação da parceria fortalece o legado de solidariedade e responsabilidade social da Frimesa, consolidando o apoio às causas que impactam positivamente a vida das pessoas. 🗨️





UNIDADE DE ASSIS

Chateaubriand foi a primeira a receber o programa



A Frimesa tem como um de seus pilares o bem-estar dos colaboradores e o fortalecimento da cultura cooperativista. Para potencializar essa missão, a cooperativa integrou o programa FIC (Felicidade Interna do Cooperativismo), desenvolvido pelo Sistema de Aprendizagem do Cooperativismo (Sescoop). A iniciativa visa transformar o ambiente de trabalho em um espaço onde a felicidade e a produtividade se complementam.

O programa tem como objetivo medir o nível de felicidade da cooperativa, analisando vários elementos no ambiente de trabalho. No início do programa, foi realizada uma pesquisa geral com os colaboradores onde se buscou entender as principais demandas internas e requisições. Atualmente, workshops sobre o tema estão sendo realizados com os colaboradores, onde temáticas indicadas na pesquisa estão sendo trabalhadas para o alinhamento de ações eficazes no ambiente da unidade. Ao final desse processo, a cooperativa calcula o índice FIC, que norteia os rumos das ações relacionadas à satisfação interna.

Ele é baseado no FIB (Felicidade Interna Bruta). Ele surgiu no Butão, um pequeno país da Ásia, quando o rei Jigme Wangchuck decidiu medir o nível de felicidade de seus habitantes, chegando à conclusão que pouco bastava alcançar crescimento econômico se o mesmo não acompanhava a alegria dos cidadãos. Ele então desenvolveu uma metodologia que se utiliza de quatro pilares e nove domínios para o crescimento contínuo e integrado entre satisfação da população e economia.

O sucesso do modelo o fez ser referência internacional em felicidade, sendo adaptado para vários



FIC+FELIZ

FRIMESA INGRESSA EM
PROGRAMA QUE PROMOVE
A FELICIDADE NO AMBIENTE
DE TRABALHO.

Foram formados
**MAIS DE 100
FELICITADORES** para
a garantia da alegria
no trabalho



segmentos da sociedade. No Brasil, em 2013, o Sescoop importou e adaptou o índice para o mundo cooperativista e, desde então, aplica o FIC para os colaboradores de suas cooperativas filiadas.

A primeira aplicação está ocorrendo na Unidade Frigorífica de Assis Chateaubriand. Os colaboradores participaram de uma grande abertura no Teatro Municipal da cidade que contou com palestras sobre o programa e espetáculos de arte sobre o tema felicidade. Junto com a abertura, mais de 100 colaboradores se tornaram "felicidades", os representantes oficiais da alegria no ambiente de trabalho. Eles são responsáveis por, além de difundir a cultura da felicidade, promover a aplicação e o sucesso do programa.

Após a abertura, os colaboradores participaram da pesquisa e realizaram os workshops sobre a difusão da felicidade no ambiente de trabalho. O gerente da Unidade de Assis Chateaubriand, Joelber Alonso Zimmermann, comentou sobre a importância do índice: "A Frimesa deu um passo importante na busca por um ambiente de trabalho mais saudável e produtivo ao lançar o Programa Felicidade Interna do Cooperativismo (FIC), na unidade de Assis Chateaubriand", disse Zimmermann, que ainda exaltou sobre a reflexão trazida pelas palestras do programa: "O lançamento do programa também trouxe uma reflexão importante: 'O que te faz feliz?' Para mim, poder ajudar a proporcionar momentos como este para os colaboradores é uma das minhas maiores alegrias".

Com o sucesso da aplicação em Assis, a Frimesa trará o programa para as demais unidades de carnes e laticínios. No segundo semestre de 2025, está prevista a abertura na Unidade Industrial e Sede Administrativa de Medianeira. 🗨️



OS COLABORADORES assistiram
ao espetáculo do grupo "Sou Arte"
sobre felicidade





Arquivo Frimesa

12^a CAMINHADA COM AMIGOS

MAIS DE 400 COLABORADORES DA FRIMESA CAMINHARAM EM PROL DA AMIZADE, SAÚDE E BEM-ESTAR.

Exercitar-se é uma das melhores maneiras de manter o corpo ativo e saudável. Além da prática constante de exercício melhorar, significativamente, a prevenção de doenças e distúrbios, ela ajuda a manter o físico e é uma ótima aliada na perda de calorias indesejadas. No entanto, a prática é pouco cultuada entre as pessoas adultas. Segundo o IBGE, apenas 30% das pessoas com mais de 18 anos praticam regularmente alguma atividade física e mais de 40% são consideradas "insuficientemente ativas". Para conscientizar sobre o tema, a Organização Mundial da Saúde instituiu o dia 6 de abril como "Dia Mundial da

Atividade Física" e, para celebrar essa data, a Frimesa realizou a 12ª edição da Caminhada com Amigos.

Mais de 400 colaboradores da Frimesa se reuniram no Bairro Nazaré, em Medianeira, num ensolarado domingo de manhã, para compartilhar experiências e se exercitar com amigos e familiares. O evento começou com o aquecimento promovido pelos profissionais da Academia FEMME, que deixou os participantes prontos para encarar a caminhada de 7KM até o Morro da Salete, ponto turístico de Medianeira. Para manter todos os envolvidos bem hidratados em toda a caminhada, a Companhia de Saneamento do Paraná (Sanepar) disponibilizou copinhos de água para

Arquivo Frimesa



CAMINHADA chega
na sua 12ª edição
com recorde de
participantes.

os participantes, distribuídos em quatro pontos de parada para hidratação. Ao final do trajeto, os participantes receberam um Kit Lanche com sanduíche e iogurtes. Os colaboradores também participaram de sorteios de vários brindes.

Segundo a encarregada da área de Ergonomia, Elizandra Tibola, essa edição da Caminhada superou as expectativas e bateu o recorde de público.

“ É uma forma de incentivar as pessoas a cuidarem da saúde e praticarem alguma atividade física, além de compartilharmos momentos agradáveis. Um agradecimento especial a todos que ajudaram na organização do evento. ”

reforça ela, que se mostrou extremamente satisfeita com o resultado da ação. 🍷

REGISTROS DA CAMINHADA:



Comportamento: Um líder vê alguém descumprindo uma regra e não corrige a situação. Também não fala nada quando percebe atalhos operacionais que comprometem a segurança.

PALESTRANTE Bianca Silva apresenta os principais temas da SIPAT para os colaboradores.

Arquivo Frimesa

SIPAT 2025

segurança em foco!

DURANTE O MÊS DE ABRIL, COLABORADORES TIVERAM AÇÕES SOBRE SEGURANÇA DO TRABALHO

No mês de abril, a Frimesa realizou, em todas as suas unidades industriais, a Semana Interna de Prevenção de Acidentes de Trabalho (SIPAT). O evento teve sua abertura no dia 07 de abril, presencialmente no auditório da sede em Medianeira e online para as filiais, com palestras ministradas pela engenheira de segurança do trabalho, Bianca Santos, sobre os temas "Cultura de Segurança: É você quem decide" e "Assédio" para os colaboradores.

Segundo o encarregado de Saúde e Segurança do Trabalho, Ilson Sassi Júnior, a SIPAT é um evento estratégico dentro da cooperativa: "O evento foi estratégico para fortalecer a cultura de prevenção, estimulando comportamentos seguros e valorizando a saúde e a integridade de todos."

Desde 2023, a Frimesa adota as regras de ouro para a segurança e saúde de todos os colaboradores e prestadores de serviço, que são debatidas e reforçadas na SIPAT.

INTERAÇÃO COM MÁQUINAS E EQUIPAMENTOS

Traz políticas voltadas à operação das máquinas e equipamentos de maneira segura e preventivista, garantindo a segurança do trabalhador e a todos que estiverem em seu entorno.

PEDESTRES E DIREÇÃO SEGURA

Sinaliza sobre as condutas a serem tomadas dentro e fora da empresa no que tange a segurança no trânsito e de pedestres.

PERMISSÃO DE TRABALHO

Para todo o trabalho de risco não rotineiro deve ser realizada uma Análise Preliminar de Riscos de forma a garantir a segurança na realização das atividades. Reforça também o compromisso da liderança como "dono de área".

EQUIPAMENTO DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL

Trata sobre o compromisso da empresa no fornecimento dos EPIs enquanto não é possível a eliminação do risco, além da obrigatoriedade do colaborador quanto ao uso correto do mesmo.

CULTURA EM SAÚDE E SEGURANÇA DO TRABALHO

Reforça ações de cuidados e procedimentos a serem adotados de maneira a reforçar o princípio de Cuidar das Pessoas. 

Dia Internacional das mulheres

ELAS QUE TRANSFORMAM:
PROTAGONISMO FEMININO NA FRIMESA.

Ser mulher é carregar em si a força que transforma, a sensibilidade que conecta e a coragem que inspira. No dia 8 de março, celebra-se não apenas uma data, mas o valor inestimável de cada mulher que faz parte da história da humanidade e, na Frimesa, não é diferente, uma vez que elas representam 50% do quadro de colaboradores, lideram, cuidam, inovam e ajudam a construir, todos os dias, a missão de levar alimentos de valor para as pessoas.

Oficializado pela ONU (Organização das Nações Unidas) em 1975, o Dia Internacional da Mulher é um lembrete da importância de reconhecer e valorizar as conquistas femininas, reforçar a busca por igualdade e respeitar o espaço de cada mulher em todos os contextos.

Com o tema "Mulher, protagonista de si", a Frimesa preparou uma semana especial para marcar a data, com palestras nas unidades industriais e um evento aberto à comunidade, na Associação Esportiva e Recreativa Frimesa (Assercoop), no dia 8 de março. A especialista em comunicação, Mariza Mattos, inspirou o público com a palestra "Dona da sua história: o poder de acreditar em si", reforçando o papel da mulher como agente ativa da

própria trajetória.

Esse protagonismo esteve presente também no depoimento da assessora de responsabilidade social da Frimesa, Elisa Freddo, que compartilhou sua trajetória como reflexo da força feminina que ressignifica e ocupa espaços com mérito e dedicação. Formada em Administração, Elisa conta que nunca parou de se profissionalizar e entende que a educação é essencial para as transformações. "A Frimesa foi muito importante na minha vida, pois me abriu muitas portas. Olhando para minha história e trajetória, foram conquistas muito significativas. As mulheres não tinham muito espaço e, na minha percepção, esse espaço foi conquistado com experiência, competência e busca constante por conhecimento. Me orgulho também das dificuldades. Na minha época, fazer faculdade não era tão fácil como é hoje. Mas o conhecimento sempre permanece — esse é um legado que eu carrego", relata com emoção.

Histórias como essa mostram, na prática, que ser protagonista de si é, antes de tudo, acreditar no próprio potencial. E é por meio de ações como essa que a Frimesa reforça seu compromisso com a valorização da mulher em todos os ambientes — dentro e fora da cooperativa.



EVENTO para mulheres na Assercoop Medianeira reúne aproximadamente 200 mulheres.

Gente que faz a nossa história

ABAIXO VOCÊ CONFERE A TRAJETÓRIA DE COLEGAS QUE AJUDAM A CONSTRUIR A FRIMESA TODOS OS DIAS. CONFIRA MAIS HOMENAGEADOS NO EU.FRIMESA.



Luciana Freddo

Trabalhar na Frimesa sempre foi o sonho de Luciana Freddo. Essa história começou a se tornar realidade em 1999. Seu primeiro contato com a Cooperativa aconteceu por meio de um estágio no setor financeiro, onde segue atuando até hoje.

Formada em Contabilidade, Luciana conta que a graduação abriu muitas portas para sua atuação na área

financeira. Com o tempo, decidiu complementar sua formação com o curso de Administração, alinhando-se ainda mais à sua função atual como Encarregada Financeira.

"Tenho muito orgulho de fazer parte do Time Financeiro da Frimesa. Trabalhar com todas as filiais exige atenção e comprometimento, e isso me desafia diariamente a evoluir. Grande parte do meu desenvolvimento profissional e pessoal veio da confiança das minhas lideranças e das oportunidades de crescimento que tive ao longo dos anos, seja por meio de capacitações, trocas de conhecimento ou pelo exemplo de grandes profissionais ao meu redor. Isso é muito gratificante. Sou grata por todas as conquistas", destaca Luciana.



Weverton Sabino Nascimento

Nascido em São Paulo, Weverton Sabino Nascimento mudou-se para o Paraná com sua mãe e seu irmão em busca de novas oportunidades. Foi nesse contexto que, há 15 anos, iniciou sua trajetória profissional, construindo uma carreira marcada por gratidão, aprendizado e crescimento.

Seu avô, que trabalhou desde o início da Sudcoop e se aposentou na Frimesa, teve um papel fundamental nesse caminho, sendo a pessoa que o ajudou a ingressar na cooperativa. Atualmente, como Monitor de Expedição, Weverton destaca que sua preferência pelo setor surgiu após passar por diferentes áreas e perceber que ali era o lugar certo para seu desenvolvimento.

"Sempre busquei alcançar meus objetivos. Quando entrei na cooperativa, fui trilhando caminhos para me estabilizar e, ao chegar na Expedição, percebi que era ali que eu poderia me desenvolver e crescer. Foi o setor com o qual mais me identifiquei", destaca Weverton. Além do orgulho por sua trajetória profissional, ele considera a conquista da casa própria um dos momentos mais marcantes de sua vida. Um sonho realizado com muito trabalho e dedicação, fruto do esforço conjunto com sua esposa. 🗨️



**GENTE & GESTÃO
INFORMA**

ATUALIZE SEUS DADOS PESSOAIS NA ROOVER

Agora sua jornada profissional e seus dados estão em uma nova plataforma, a Roover. Todos os documentos relacionados aos seus dados pessoais e suas atividades na cooperativa devem ser assinados digitalmente. A área de Gente e Gestão solicita que todos os colaboradores mantenham seus dados pessoais atualizados no novo painel de gestão.

Veja como atualizar seus dados:

1. Entre no app.eu.frimesa ou digite no seu navegador eu.frimesa.com.br. Faça login com usuário AD ou com seu número do crachá+@frimesa.com.br (0000@frimesa.com.br) e a senha com oito dígitos informada no holerite. Se você faz login com seu número do crachá é necessário adicionar 00 antes da sua senha (00suasenha). Caso já tenha feito o login inicial não é necessário repeti-lo.
2. Clique no ícone de menu ou procure a opção "Acesso Rápido".
3. Escolha a opção "Painel de Gestão" e faça login novamente.
4. Clique na opção "Acessar meu Perfil".
5. Desça a página até a opção "contatos".
6. Escolha a opção "editar".
7. Na aba "telefones" insira o seu contato de telefone pessoal atual e informe seu e-mail pessoal.
8. Desça até o final da página e selecione o campo "li e aceito" e salve os seus contatos. Pronto! Seus dados estão atualizados e você mais próximo da Frimesa. 🗨️

RECEITAS PARA COLECIONAR



RECEITAS PARA COLECIONAR

LEGUMES ASSADOS COM GREMOLATA

INGREDIENTES:

- 1 couve-flor
- 1 brócolis
- 2 cenouras
- 2 abobrinhas
- 4 cebolas pequenas
- 4 beterrabas
- 1 maço de salsa
- 2 limões
- 2 dentes de alho
- 100ml de azeite
- pimenta preta
- sal

MODO DE PREPARO:

1) Corte as beterrabas e as cebolas em quartos. Corte as cenouras e as abobrinhas ao meio e depois em rodela diagonais. Separe flores de brócolis e couve-flor em tamanho médio. 2) Distribua os vegetais em uma assadeira e tempere com sal e pimenta. Regue com um fio de azeite e leve ao forno preaquecido em 180°C por 40 minutos. 3) Prepare a gremolata: pique finamente a salsa e o alho. Raspe a casca dos limões. 4) Misture salsa, alho, raspas e suco dos limões, junte o azeite e tempere com sal e pimenta. Mexa vigorosamente para formar uma emulsão, assim o molho ficará levemente espesso. 5) Ao servir, regue os legumes com a gremolata..

Tempo de preparo: 20min + 40min + 10min

Rendimento: 6 a 8 porções

SANDUÍCHE DE PERNIL AO MOLHO DE MOSTARDA (aproveitamento de sobras)

INGREDIENTES PARA A MONTAGEM:

- pernil fatiado
- rúcula
- pão ciabata
- molho de mostarda

INGREDIENTES PARA O MOLHO:

- 1/2 xícara de creme de leite fresco
- 2 colheres (sopa) de mostarda amarela
- 1 colher (chá) de molho inglês
- pimenta preta
- noz moscada
- sal

MODO DE PREPARO:

1) Prepare o molho combinando o creme de leite, a mostarda e o molho inglês com um batedor de arame. 2) Tempere com sal, pimenta e noz moscada. 3) Aqueça o pão. 4) Espalhe uma quantia generosa de molho no pão, recheie com pernil fatiado – seja generoso! – e complete com folhas de rúcula.

Tempo de preparo: 15min

Rendimento: 2 sanduíches

CEVICHE DE TILÁPIA

INGREDIENTES:

- 400g de Filé de Tilápia Frimesa
- 1 cebola média roxa
- 1 pimenta dedo-de-moça
- 1/2 xícara de suco de limão
- 1 batata doce cozida
- 1 espiga de milho verde cozida
- coentro fresco
- pimenta preta
- sal

MODO DE PREPARO:

1) Corte os Filés de Tilápia Frimesa em cubos de 1 centímetro e tempere com sal e pimenta preta. 2) Adicione aos cubos de filé, o suco de meio limão e reserve sob refrigeração por uma hora. 3) Em outro recipiente corte a cebola em pétalas finas e acrescente o suco do limão restante. 4) Corte a pimenta dedo-de-moça ao meio, descarte as sementes e pique em tiras finas – se preferir um preparo mais picante, mantenha as sementes e corte em rodela finas. 5) Corte a batata doce em cubos de dois centímetros. 6) Corte a espiga de milho em rodela de 2 centímetros. 7) Após todos os itens cortados, acrescente em um recipiente o peixe marinado com os outros ingredientes. 8) Adicione folhas de coentro a gosto.

Tempo de preparo: 1h20min

Rendimento: 4 porções

MATAMBRITO MARINADO COM VINHO BRANCO

INGREDIENTES:

- 800g de matambrito Frimesa (2 peças)
- 750ml de vinho branco seco
- 2 cebolas
- 1 cabeça de alho
- 1 colher (sopa) de sementes de mostarda
- 1 colher (sopa) de sal
- pimenta preta, a gosto
- legumes para acompanhar: cenoura, abobrinha, tomate

MODO DE PREPARO:

1) Corte a cebola em pétalas. Corte as pontas dos dentes de alho, mantendo a cabeça inteira. 2) Em uma tigela grande, coloque a carne e polvilhe todo o sal e a pimenta. Esfregue bem a carne, para absorver os temperos. Junte a cebola, as pontinhas dos dentes de alho e as sementes de mostarda e esfregue bem. 3) Junte o vinho e a cabeça de alho, cubra a tigela e reserve na geladeira por 12 a 18 horas. 4) Depois que a carne ficar por tempo suficiente na marinada, arrume-a na grelha, sobre carvão em brasa, a uma altura de 40 centímetros do calor, cerca de 10 minutos de cada lado. mantenha a cebola sobre a carne, dispensando o líquido. 5) Para acompanhar, grelhe a cabeça de alho e legumes temperados com sal (cenoura, abobrinha, tomate).

Tempo de preparo: 20min + 12h + 30min

Rendimento: 3 a 4 porções

Feijoada com
ingredientes Frimesa.
Quem experimenta,
recomenda.

Frimesa

IMAGENS ILUSTRATIVAS



Receitas incríveis

Quando você vai de ingredientes Frimesa, sabe que vai saborear produtos com a maior qualidade, feitos para deixar qualquer refeição deliciosa. Não é por acaso que, de acordo com nossa pesquisa de satisfação, 94,4% das pessoas que experimentam, recomendam Frimesa.

Com certeza, você também vai recomendar.

frimesa.com.br  /FrimesaOficial



94,4% das pessoas consultadas afirmaram que recomendariam o produto Frimesa que experimentaram.

Consistente e cremosa,
é impossível resistir a
essa delícia!

Frimesa

94,4% das pessoas consultadas afirmaram que recomendariam o produto Frimesa que experimentaram.



Manteiga Extra Frimesa super cremosa no pão
quentinho é a combinação perfeita na hora do
café. Além disso, ela pode substituir a gordura
vegetal em receitas. Experimente!

**Quem experimenta,
recomenda.**

frimesa.com.br

 /FrimesaOficial

 /Frimesa